

2025

## *Amphore Chardonnay*

TROCKEN

36 Stunden auf der Schale mazeriert und danach für 6 Mon:  
europäischen Amphore vergoren und gelagert. Unfiltriert!

|                 |                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BESONDERHEIT    | Einzigartige Mineralik durch die Reifung in ei                                                                                                                                                                     |
| SENSORIK        | Die Sensorik des Weins ist geprägt von einer sa<br>Sein Duft ist geprägt von kühlem Ton. Er zeich<br>große Feinheit aus, mit einem langen Finish. E<br>Amphore 1 Jahr gereift und ungefiltert abgefü<br>sehr klar. |
| EMPFEHLUNG      | Intensiver stand alone Wein, im großen Kelch<br>geniessen. Oder bestens zu lauwarmen Thunfi<br>und Wasabi.                                                                                                         |
| ALKOHOLGEHALT   | 12,5 % vol                                                                                                                                                                                                         |
| SÄURE           | 5,2 g/l                                                                                                                                                                                                            |
| RESTSÜSSE       | 1,2 g/l                                                                                                                                                                                                            |
| GESCHMACK       | trocken                                                                                                                                                                                                            |
| TRAUBEN         | Chardonnay                                                                                                                                                                                                         |
| TRINKTEMPERATUR | 11 °C                                                                                                                                                                                                              |
| BODEN           | Mineralischer doch humusreicher tiefgründige                                                                                                                                                                       |
| QUALITÄT        | QBA                                                                                                                                                                                                                |
| GÜTESIEGEL      | BIO                                                                                                                                                                                                                |





## ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.



SANDER - ökologische Weine Telefon: +49 (0) 6242 1583  
In den Weingärten 11 Fax: +49 (0) 6242 6589  
67582 Mettenheim info@sanderweine.de  
www.sanderweine.de



Mitglied im Verband  
Naturland e.V.  
Nr. 67001 W



DE-ÖKO-022  
Deutschland  
Landwirtschaft